

# Junetina Stroganov

## Za 2 osobe

400 g junećeg bifteka  
manja glavica stepenirnog luka  
200 g šampinjona  
2 kisela krastavca  
50 ml belog vina  
kašičica senfa  
2 kašike brašna  
so i biber  
 $\frac{1}{2}$  veze peršuna  
kocka supe  
2dl vode  
margarin  
ulje

## Testo za lepinje

$\frac{1}{2}$  pakovanja kvasca  
500 g brašna  
2dl vode  
 $\frac{1}{2}$  kašičice soli  
 $\frac{1}{2}$  kašičice šećera  
žumance

## Dekoracija

zelena salata  
paradajz  
kisela pavlaka

## Način pripreme

1. Lepinje: razmutiti kvasac, šećer i so u mlakoj vodi. Sjediniti sa brašnom i umesiti glatko testo. Ostaviti da odstoji 30 minuta. Testo premesiti, formirati 2 lepinje. Pleh podmazati margarinom. Lepinje peći u zagrejanj pećnici na 220 stepeni, 15 minuta. Izvaditi ih, premazati žumancetom, pa ih vratiti u rernu na jos 5 minuta.
2. Uvaljati komadiće bifteka u brašno i odstraniti višak. Zagrejati ulje u dubokom tiganju na srednje jakoj vatri. Propržiti komadiće bifteka, pa ih izvaditi sa strane.
3. U tiganj dodati preostalo ulje i na njemu propržiti crni luk. Posoliti. Dodati pečurke i kisele krastavčiće, pa začiniti senfom. Dobro promešati. U tiganj vratiti biftek, pa naliti vino i fond (2dl vode i kocka supe). Začiniti biberom, krčkati dok sos ne postane srednje gust. Često mešati.

4. Lepinje preseći, izvaditi višak testa i u njih servirati Junetinu Stroganov. Preko serviranog Stroganova staviti po želji pavlaku.